

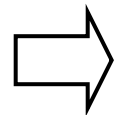
Löffelbiskuit

Zutaten für ca. 70-80 Stück:

1.	3	Eiklar (M)
	40 g	Zucker
	Prise	Salz
2.	3	Eigelb (M)
	25 g	Zucker
	¼ TL	Zitronenzeste (feiner Abrieb)
	75 g	Mehl
3.	15 g	Stärke

- Steif schlagen und dabei Salz und Zucker nach und nach zugeben.

Physikalische
Lockerung
Elastizität



- Schaumig/hell rühren und in einem weiten Gefäß (z. B. Schlagkessel) unter den Eischnee melieren/heben.
- Über die Schaummasse sieben und ebenfalls vorsichtig einarbeiten.

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Backpapier in ca. 30 x 10 cm Streife schneiden.

Mit einem Spritzbeutel (Rundtülle Nr. 6 oder 8) kleine „Löffel“ darauf dressieren.

Backpapierstreifen mit den „Löffeln“ in ein Zuckerbett legen, oder mit Zucker bestreuen.

Im heißen Backofen etwa 8-10 Minuten goldbraun backen.

Haupttriebmittel = Luft

Das Lufthaltevermögen des Eischnees muss optimal sein!

